



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Nuset



4 Persone

Contorni Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Il nuset è una minestra tipica della campagna cremasca. In origine era preparata nei periodi delle gelate, in cui le verze sono più buone. Ottimo come contorno o per le farciture delle carni.

Ingredienti

- 800 gr di verze
- 1 uovo
- 50 gr di lardo
- 200 gr di grana padano
- burro
- aglio
- sale
- pepe

Preparazione Nuset

Passo 1.

Pulite le verze e tagliatele a strisce, quindi fatele cuocere in abbondante acqua salata per 15 minuti.

Passo 2.

Strizzate le verze dopo averle scolate ed aggiungetevi l'uovo, un pizzico di sale, del pepe ed il grana grattugiato.

Passo 3.

Mescolate il tutto e fate riposare le verze così condite per un paio d'ore.

Passo 4.

Tagliate il lardo a dadini e fatelo rosolare nel burro insieme all'aglio, aggiungete quindi le verze e completate la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 31/01/2020
- ✓ **Calorie:** 180 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (13 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)